

Weinbau in Baden-Württemberg

Der Weinbau im Gebiet des heutigen Baden - Württemberg wurde spätestens durch die Römer in den ersten Jahrhunderten unserer Zeitrechnung eingeführt. Das alte Großherzogtum Baden und das ehemalige Königreich Württemberg sind heute zu einem Bundesland vereint, als Weinbaugebiete jedoch weiterhin getrennt.



Fotos: Copyright BLE, Bonn/ Dominic Menzler



Weintrauben



Weinlese

Der [① Weinanbau](#) besaß seine größte Ausdehnung in der Zeit vor dem Dreißigjährigen Krieg. Etwa 45000 ha Reben sollen es allein in Württemberg gewesen sein. Die Qualität des daraus gewonnenen Weines war vermutlich mit der heutiger Weine nicht vergleichbar. Doch der Wein war damals eines der wenigen alltäglichen Getränke! Durch Kriegswirren, Industrialisierung, das Auftreten der Reblaus um die Wende vom 19. zum 20. Jahrhundert, sowie den ebenfalls von Amerika eingeschleppten pilzlichen Krankheiten Peronospora und Oidium ging der Weinbau wieder zurück und vielerorts wurden die Flächen mit den für unser Land typischen Hochstammobstbäumen bepflanzt. Das alltägliche Getränk bildete fortan der Most, vorwiegend aus Äpfeln.

Demgegenüber nehmen sich die heutigen Anbauflächen bescheiden aus. Etwa 15900 ha bestockte Rebfläche steht heute in Baden, etwa 11300 ha in Württemberg. Qualität und auch Erträge wurden gegenüber früheren Zeiten jedoch erheblich gesteigert.

Die Weinbaugebiete „Baden“ und „Württemberg“ sind die zwei südlichsten der insgesamt 13 abgegrenzten Weinbaugebiete in Deutschland. Der deutsche Weinbau umfasst im Ganzen etwa 100.000 ha Rebfläche.

Anbaugebiete

Baden:

Rund 80% der badischen Rebfläche liegen in einem etwa 150 km langen Streifen, der sich in südlicher Richtung von Baden-Baden bis Basel an den Vorbergen des Schwarzwalds hinzieht. Im Südosten Badens liegen noch einige Flächen an Bodensee und Hochrhein. Nördlich und südlich von Heidelberg befinden sich die Flächen der Bereiche „Badische Bergstraße“ und „Kraichgau“, noch weiter nord-östlich, an der Grenze zu Franken, findet man den Wein des „Badischen Frankenlands“.

Württemberg:

Die Rebflächen Württembergs liegen an den Südhängen des Neckar, etwa ab Rottenburg, sowie seiner Nebenflüsse. Weitere Flächen finden sich im Raum bei Metzingen und östlich von Stuttgart im Remstal. Doch drei Viertel des Weinbaus konzentrieren sich auf das württembergische Unterland zwischen Heilbronn und Ludwigsburg.



Schneiden der Weintrauben, Trollinger. Foto: LMZ Nr. 005028

Arbeiten im Weinberg

Der Rebschnitt:

Die Rebe ist ein Lianengewächs, das natürlicherweise an Stämmen klettert und seine Triebe über den Baumkronen ausbreitet. Wilde Rebstöcke bringen nur wenige, saure Trauben hervor. Die kultivierte Rebe muss jeden Winter geschnitten werden. Hierbei werden alle Triebe bis auf zwei Ruten entfernt.

Das Biegen:

Ziel ist es, die zwei verbliebenen Ruten so anzuordnen, dass eine gleichmäßige Verteilung der den Augen der Ruten entspringenden fruchttragenden Triebe erreicht wird. Dies sichert eine optimale Belichtung und schafft dadurch die Voraussetzungen für Ertrag und Qualität. Die Ruten werden hierbei entweder über zwei Drähte gebogen oder entlang eines Drahtes flach angebunden.

Die Laubarbeiten:

Im Laufe der Vegetationszeit sprießen mehr Triebe als benötigt werden, zudem zahlreiche Geiztriebe. Das Entfernen der überschüssigen Triebe, das Ausgeizen und Einkürzen, sowie das Aufheften und Sichern der benötigten Triebe zwischen den sogenannten Heftdrähten, bilden die Laubarbeiten. Alle diese Arbeiten sind in einem relativ kurzen Zeitraum um den Monat Juni herum zu erledigen.



Weinberge am Neckar Foto: LMZ Nr. 005188

Die Bodenpflege:

Die Begrünung ist heute die gängigste Art der Bodenpflege. Sie bietet viele Vorteile:

Erosionsschutz, Verhinderung der Stickstoffauswaschung ins Grundwasser, bessere Begeh- und Befahrbarkeit, Lebensraum für Nützlinge, einfache Pflege durch Mulchen, d.h. durch Mahd des Aufwuchses, der liegen bleibt.

Zur Bodenlockerung und ebenso zur Regulierung des Wasserhaushalts wird gegebenenfalls zur rechten Zeit in die Begrünung eingegriffen. Unter den Rebstöcken kann bei ausreichender Wasserversorgung der Boden ebenfalls begrünt sein, sonst wird er offen gehalten.

Der Pflanzenschutz:

Die aus Amerika eingeschleppte Reblaus sowie Peronospora und Oidium sind heute die wichtigsten Krankheiten, die bekämpft werden müssen. Durch Pfropfen der Kulturreben auf resistente Unterlagen konnte diese Gefahr gebannt werden. Hierzu stehen moderne chemische Mittel zur Verfügung. Der ökologische Weinbau setzt hier auf die klassischen Behandlungsmittel Kupfer und Schwefel, sowie zahlreiche Pflanzenstärkungsmittel. Auch wurden neue Rebsorten gezüchtet, die widerstandsfähig gegen Pilze sind und bei denen man auf den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln zumeist verzichten kann.



Planzenschutz im Weinbau. Foto: LMZ Nr.002492

Auf Insektizide kann seit der Einführung der Verwirrmethode für bestimmte Insekten teilweise verzichtet werden. Bei dieser Methode werden [① Lockstoffe](#) (Pheromone) in kleinen Ampullen in die Weinberge gehängt, welche den Hochzeitsflug des Traubenwicklers, (eines unscheinbaren Schmetterlings, dessen Raupen sich von Traubenblüten und -beeren ernähren) verhindern. Dadurch können sich diese Schmetterlinge nicht mehr fortpflanzen.

Natürlich wird versucht durch entsprechende Kulturmaßnahmen, sowie computergestützter Prognoseverfahren den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln so gering wie möglich zu halten.

Durch die Nutzung von Funkmessnetzen und Prognosemodellen können der Infektionszeitpunkt der Krankheiten bestimmt und unnötige Pflanzenschutzmaßnahmen vermieden werden:



Foto: LVWO Weinsberg

Die Lese:

Für den Winzer die schönste, aber auch aufwendigste Arbeit im Weinberg. Sie erfolgt noch zu einem großen Teil von Hand. Der Traubenvollernter findet zwar zunehmend Verbreitung, wird aber manche Flächen, wie z.B. die malerischen Steillagen, nie befahren können.

Der Zeitpunkt der Traubenlese richtet sich nach der jeweiligen Rebsorte, dem Gesundheitszustand der Trauben, dem Mostgewicht (Grad Oechsle, d.h. Zuckergehalt der Beeren) und den Säurewerten der Beeren.



Weinlese manuell Foto: LVWO Weinsberg



Weinernte maschinell Foto: MLR

Weinbereitung

Weißwein:

Nach dem Entfernen der Stiele und Stängel (Abbeeren) kommen die weißen Trauben sogleich auf die Presse. Der abgepresste Most wird durch Absetzen lassen oder mit Hilfe des Separators, einer Zentrifuge, geklärt und in Gärtanks gepumpt. Um eine sichere, problemlose Vergärung zu gewährleisten, werden heute in der Regel Reinzuchthefen eingesetzt. Die Vergärung sollte nicht zu einer zu starken Erwärmung des entstehenden Weines führen, da sonst viele erwünschte Geschmacksstoffe verloren gehen können. Bei Bedarf müssen die Gärbehälter deshalb gekühlt werden, z.B. indem man sie mit Wasser berieselt.

Ist der gesamte im Most vorhandene Zucker vergoren und hat sich die Hefe abgesetzt, erfolgt der 1. Abstich, d. h. der Wein wird vom Hefesatz getrennt. Anschließend wird er gefiltert und in Lagerbehälter umgefüllt, wo er heranreift.



Eichenfässer in einer Winzergenossenschaft. Im Vordergrund moderne Barrique- Fässer. Foto: LMZ Nr. 095386

Rotwein:

Blaue Trauben enthalten in der Beerenhaut - nicht im Fruchtfleisch - zahlreiche Farbstoffe, die für die Rotweinbereitung benötigt werden. Deshalb wird die Rotweinmaische nicht sofort abgepresst, sondern bleibt einige Zeit stehen, wobei sich bei einsetzender Gärung die Farbstoffe herauslösen. Neben diesem klassischen Verfahren der Maischegärung werden heute auch durch Erwärmen bzw. Erhitzen der Maische die Farbstoffe herausgelöst. Erst danach wird abgepresst und in Gärbehältern vollends vergoren. Anschließend wird wie beim Weißwein abgestochen und in Lagerbehälter zur endgültigen Reife gebracht. Für Rotwein gewinnt in letzter Zeit das Holzfass wieder zunehmend Bedeutung. Auch der Ausbau im kleinen Holzfass, dem Barrique, wird

inzwischen von immer mehr Betrieben erfolgreich praktiziert. Verarbeitet man die blauen Trauben wie beim Weißwein beschrieben, erhält man einen „Weißherbst“.

Vermarktung

Es gibt in der Hauptsache zwei Vermarktungswege. Einige badische Winzer und württembergische Weingärtner verkaufen ihre Erzeugnisse direkt an die Verbraucher. In beiden Landesteilen überwiegen jedoch Ausbau und Vertrieb durch Genossenschaften.



Weinprobe Foto: MLR

Essen und Wein

Der Wein ist in Baden-Württemberg untrennbar mit der vielfältigen regionalen Küche verbunden. Es ist jedoch nicht so, dass nur ein ganz bestimmter Wein zum jeweiligen Essen passt. Bei der Vielfalt der Rebsorten, die man in Baden-Württemberg findet, ergeben sich zahlreiche harmonische Kombinationsmöglichkeiten.

Der Wein kann als gleichwertiger Partner zur Speise stehen, oder einen Kontrast bilden. Er sollte jedoch nie eine dominante Rolle gegenüber der Speise einnehmen. Grundsätzlich gilt: Zu leichten Speisen trinkt man leichte bis mittelschwere Weine, zu kräftigen Speisen reicht man kräftige Weine. Zu beachten ist, dass oft nicht das Fleisch die Hauptgeschmackskomponente bildet, sondern die Soße. Zum Dessert eignen sich ältere Weine höherer Qualitäten mit deutlicher Restsüße, aber auch bukettreiche trockene Weine. Zum Hauptgang

sind trockene Weine zu bevorzugen.

Weinlagerung

Für die Weinlagerung bedeutsam sind Luftfeuchtigkeit, keine großen Temperaturunterschiede zwischen Sommer und Winter, ausreichende Belüftung und die Abwesenheit von „schlechten Gerüchen“, wie Heizöl und Waschpulver. Die ideale Lagertemperatur für Weißweine liegt zwischen 9 und 11 Grad Celsius, Rotwein verträgt 3 Grad mehr. Hohe Luftfeuchtigkeit und liegende Lagerung der Flaschen halten den Kork feucht und damit dicht. Flaschen mit Schraubverschluss sollte man dagegen stehend in einer Kiste aufbewahren.



Weinlese Foto: LMZ Nr. 005038

Sorten

Die große landschaftliche Vielfalt, die unterschiedlichsten geologischen Formationen und vielfältige kleinklimatische Verhältnisse lassen eine breites Sortenspektrum gedeihen. In Baden spielen die Weißweine die Hauptrolle. In Württemberg überwiegt dagegen der Rotwein. Folgende Sorten bilden das Rückgrat des baden - württembergischen Weinbaus:

Riesling :

Die berühmteste, aber auch anspruchsvollste Weißweinsorte. Sie reift spät und liefert Weine mit feinfruchtigem Aroma und pikanter Säure.

Müller-Thurgau:

Er reift früh, als Traube und als Wein. Er besitzt ein leicht blumiges Bukett mit Muskatton.

Spätburgunder:

Ist eine der hochwertigsten Sorten und liefert körperreiche Weine.

Trollinger:

Spätreifend und anspruchsvoll. Der Wein zeichnet sich durch seinen kräftigen Charakter und die typische ziegelrote Farbe aus.

Grauburgunder:

Für Ruländer wird auch das Synonym Grauburgunder verwendet. Diese eng mit dem Blauen Spätburgunder verwandte weiße Rebsorte kann je nach Reifegrad sehr unterschiedliche Weintypen hervorbringen, vom leichten Tischwein bis zum edelsüßen Dessertwein.

Lemberger:

Er liefert Weine mit tiefroter Farbe, kräftigem Körper und typischen Cassis - Aroma und ist dadurch für den Barrique - Ausbau besonders geeignet.

Über diese Hauptrebsorten hinaus gibt es noch eine ganze Reihe weiterer traditioneller Rebsorten, teilweise mit nur regionaler Bedeutung. Darüber hinaus werden auch international verbreitete sowie durch Kreuzung gezüchtete Rebsorten auf ihre Eignung hin geprüft. Neben dem sortenreinen Weinausbau werden auch zunehmend Verschnitte verschiedener Sorten (Cuvees) bereitet.

Wie werde ich Winzer/in?

**① Staatliches Weinbauinstitut
(WBI) Freiburg**



① Staatliche Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau (LVWO)

① Ausbildungsbetriebe

① Der Beruf des Winzers